

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 133 (2007)
Heft: 10

Artikel: Völlerei-Glossar
Autor: Bond, Andrew
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-605835>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Geschenkt-Tipps

geln aber nicht gleich in eine Ecke wirft, erzählen Sie ihm, die Kugeln seien Qualitätsarbeit aus der Schweiz.

Für Ihre eingebildete, klug-scheisserische Kollegin:



Sie wissen bis heute nicht, weshalb Ihre nervige ehemalige Schulkollegin immer noch in Ihrem Freundeskreis verkehrt. Bereits in der

Primarschule wusste sie schon, was die Relativitätstheorie bedeutet, während Sie noch heute Mühe haben, diese überhaupt auszusprechen. Dass sie alles besser weiß, hat sich bis heute nicht geändert. Das Selbstvertrauen Ihrer Kollegin ist so hoch, dass sie immer hinaufschauen muss, um es im Auge zu behalten. Diese arrogante Art, wie sie ihre Nase hochträgt, können Sie noch knapp erdulden, jedoch ihre Nasenhaare, die buschig raushängen, erzeugen jedes Mal einen Würgereflex. Deshalb schenken Sie ihr einen Nasenhaartrimmer, mit dem Hinweis: «Damit du weiterhin so schön angeben kannst!»

Für den Wirtschaftsboss:



Ihr Bruder bekleidet schon mit 11 Jahren Ihre Eltern, um «UBS»-Aktien zu kaufen. Auf dem Schulhof verkauft er Pausenbrote, welche ihm

seine Schläger brachten, die sie wiederum vor der Schule den Schwächlingen abgeknöpft haben. Heute sitzt er in mehreren Verwaltungsräten und ist CEO eines grossen Finanzdienstleistungsunternehmens. Einer, der sich alles kaufen kann, wird sich bestimmt über einen Bullfänger, ein Gitter, das normalerweise bei grossen Trucks vorne angebracht wird, damit das Monstergefährt nicht bremsen muss und die Tiere auf der Strasse einfach weggrammen kann. Das Gitter kann er vorne an seinen Geländewagen montieren, damit er weiterhin ungebremst seinen Weg über Leichen fahren kann.

Kochen mit Volly Fetti

Heute: Backen ist sexy!



Peter Ruge

Weihnachten ist nicht nur die Zeit der Brückenspringer, Wohnzimmerbrände und Taschenräuber. Weihnachtszeit ist vor allem Guetzzzeit. In Deutschland mag man die Guetzzl wohl Plätzchen oder Kekse nennen, was natürlich völlig absurd ist, bezüglich des Rituals und dem ganzen Plunder jedoch hier überhaupt keine Rolle spielt. Um Kuchenmuffel und Machos vorsätzlich den Wind aus den Segeln zu nehmen: Nein, Guetzlibacken macht nicht schwul. Und wenn auch. Backen gehört zu den letzten wirklichen Herausforderungen der Männerwelt, neben Müll runtertragen, ohne vom Nachbarn gesehen zu werden und den Mund zu halten, während die Partnerin seitwärts einparkiert. Also, ab in die Küche! Nehmen wir doch zum Anfang das (vermeintlich) relativ einfache Rezept der «Mailänderli». Vielleicht nennen wir die Sorte «Zürcherli» oder «Luzernerli», um eine allzu nationalistische Diskussion im Keim zu ersticken. Als Erstes brauchen wir 250 Gramm Butter. Das ist in etwa eine Hand voll. Doch da fangen die Probleme schon an: Vorzugsbutter, Halbfettbutter, gesalzene Butter, M-Budget-Butter oder Kochbutter? Ich glotze ins Kühlregal, als würden darin grüne Marsmenschen einen Jass klopfen. Linksgrüne. Es gibt keine Backbutter. Und das alles ist doch sowieso aus Tier gemacht, was wir nicht billigen dürfen. Veganerinnen und Veganer – selbst wenn wir keine kennen, die noch nicht verhungert sind – sollen doch auch von unseren Backwaren naschen können. Margarine? Aber Pflanzen fühlen doch auch etwas. Gut. 250 Gramm Zucker. Kristall-, Feinkristall-, Gelier- und Rohrzucker verwirren meine Sinne. Plötzlich denke ich an Martina Hingis, was zugegeben

eher selten vorkommt. Ich nehme den Puderzucker. Beim Mehl ist die Entscheidung nicht ganz so schwer, doch die Eier sind dafür umso perfider. Freilaufende Eier oder Hühner. Inland Ausland. Batterie, Akku, Solar. Entscheide mich für sechs Stück von Schweizer (nicht eingebürgerten!) freilaufenden Batteriehühnern, denen Max Havelaar täglich persönlich frische Körner ins Feng-Shui-Gehege gelegt hat. Im ungebleichten Eierkarton natürlich, der nachher klimaneutral kompostiert werden kann (zum Beispiel von Veganern). Weiter. Salz fehlt noch, Salz. Hierzulande wird Kochsalz mit Jod angereichert, was ja – Sie entschuldigen die Wortwahl – eine Sauerei ist. Ich will kein Jod. Niemand will Jod, eigentlich. Wo führt denn das hin? Man könnte Salz ja auch mit Vitamin C anreichern. Oder mit Viagra, Botox, Fusspilzmedikamenten, was immer wir wollen. Die Chinesen könnten ja Blei dazugeben. Gut, wir brauchen Salz, trotzdem. Und eine Zitrone auch, genauer gesagt die Schale, die wir mit allen ihren Pestiziden in den Teig raspeln. Am Schluss kommt das Ganze in den fachmännisch vorgeheizten Ofen (Marke egal, wirklich) und wird bei zirka 200 Grad oder so goldgelb gebacken. Manche mögen sie etwas brauner. Aber inzwischen, muss ich ehrlich sagen, ist mir der Appetit vergangen.

Jürg Ritzmann

Völlerei-Glossar

Andrew Bond

(Ein paar übergewichtige Worte zur weihnächtlichen Ernährung:)

Weihnachtsgangmenü
Christmastentegutallesgut
Stalldente

Bethleemmungslosgelassen
Königherodessert
Adventskranzenpfeifen
Gabrielend
Truthahndlungsbedarf?
Nazarettesichwerkann!